SEMIOTICA GUSTULUI LA FRUCTELE CITRICE

Nadia Nicoleta Morărașu

Abstract: *In the daring attempt at shaping the semiotics of taste, we intend "to produce significance starting from a perceptual continuum", trying to confer new meanings to reality while searching for its inherent ones. We accept without any reserve the ideas that the surrounding universe is a network of intelligible forms charged with significance and that we may choose any object which is part of this reality to include it in a particular system of signs. To this purpose, we selected an "object" which is as exotic as it is complex and fascinating: citrus fruit. The motivation for this choice may seem purely subjective, and yet it comes as a fact that the specific taste of this category of fruit is easily submittable to an objective description in semiotic analysis.*

This categorization of the object to be analysed does not rely upon specialized texts dedicated to the practice of fruit tasting, for the simple reason that we found it very difficult to identify them. The only distinctive elements that are exposed in scientific treatises are their physical characteristics, as they are studied with a view to introducing them in vaster taxonomies and to enhancing their specificity.

As a consequence, we cannot assume the role of readers who confront their experience with that of the specialist taster, but we can appeal at the minimal description of those individualizing elements and become tasters-senders of a discourse upon the synaethesic associations of senses in citrus fruit tasting. We shall proceed by analogy with the general model proposed by professional wine tasters and with Giorgio Grigniafini's model brough to our attention by Maria Carpov, considering that the order of the operations performed in this process bears the imprint of universality.

If we want to register real progress, we need to advance even further into the realm of signs, so as to form what Greimas and Fontanille called "the object of value", that is an "object which confers sense and axiological orientation to a life project and finds its significance by contrast with other objects."

Keywords: *semiotics of taste, citrus fruit, taste test, synaesthesic experience, "value-object", semiotic square.*

R O S L I R
Revista Română de Semio-Logică (Pe Internet)

Rezumat: *În demersul îndrăzneț de a construi o semiotică a gustului ne propunem "producerea de semnificație, pornind de la un continuum perceptiv", încercând să dăm un sens lumii şi căutându-i semnificațiile. Acceptând fără rezerve concepția potrivit căreia "lumea înconjurătoare e o rețea de forme inteligibile, încărcate de semnificații", putem alege un obiect care face parte integrantă din realitate şi să-l includem într-un sistem semiotic particular. În acest scop, ne-am orientat spre un "obiect", pe cât de exotic, pe atât de complex şi de fascinant: fructele citrice. Motivația alegerii lui este una pur subiectivă, considerentul fiind acela că, gustul specific fructelor care intră în această categorie se pretează foarte bine la o descriere obiectivă, la o analiză de tip semiotic.*

Trebuie menționat din start faptul că, această categorizare a obiectului ales nu va fi făcută pornind de la texte de specialitate legate de practica degustării fructelor, pentru simplul motiv că ne-a fost imposibil să le identificăm. Singurele elemente distinctive cuprinse în tratate se referă la caracteristicile fizice ale acestor fructe, studiate cu scopul de a le introduce în taxonomii mai vaste şi, în acelaşi timp, de a le evidenția specificitatea.

Prin urmare, nu ne putem asuma rolul de cititori care-şi confruntă experiențele personale cu cele ale specialistului-degustător, dar ne putem raporta la acea descriere minimală a elementelor specifice, devenind degustători-emițători ai unui discurs despre degustarea citricelor. Vom proceda prin analogie cu modelul general propus de specialiştii în degustarea vinului, ştiut fiind faptul că, ordinea operațiilor în acest proces are caracter de universalitate.

Pentru a înregistra într-adevăr un progres, trebuie însă să pătrundem mai departe, pe tărâmul semiotic, propunându-ne formarea a ceea ce Greimas şi Fontanille numeau "obiect de valoare", adică un obiect care dă "un sens, o orientare axiologică unui proiect de viață şi un obiect care găseşte o semnificație prin deosebire, în opoziție cu alte obiecte".

Expresii cheie: *semiotica gustului, fructe citrice, testul degustarii, experiența sinestezică, „obiect de valoare," careu semiotic.*

I. Fructul citric ca sistem de semne

Un prim element de maximă importanță ce merită consemnat este acela că, fructul în sine, indiferent de tipul particular, apare ca un sistem de semne încărcat de semnificații. Semnificantul acestuia are o natura complexă, atât timp cât îl percepem ca un ansamblu vizual, olfactiv, tactil

şi gustativ. Prin forma sa palpabilă, înzestrat cu miros, culoare, gust, acest sistem semnificant se vrea descoperit cu sfială şi chiar venerație.

Ca obiect epistemic, categoria fructelor citrice, originare din zone calde, tropicale şi subtropicale, a exercitat o atracție irezistibilă pentru toate civilizațiile şi culturile, care le-au valorificat plenar în gastronomie, cosmetică şi terapie. Felul în care ni se dezvăluie simțurilor, într-o gamă de culori calde, strălucitoare, de la galben deschis spre roşu aprins, mustind de sevă şi îmbiindu-ne cu parfumul lor exotic, irezistibil, justifică reputația aleasă de care se bucură din cele mai vechi timpuri.

Ca obiect simbolic, citricele au fost considerate adesea ca având puteri magice, ca simboluri ale sfințeniei, ale fericirii şi ale exuberanței, o constantă rămâne reprezentarea lor ca simboluri ale fertilității prin faptul că ascund în 'măruntaiele'lor semințele fecunde. Forma lor sferică şi structura compozițională sunt adesea asociate celei ale planetei-mamă – Terra: straturi ce merg în profunzime (cele care constituie coaja), dar şi 'falii tectonice' (feliile dispuse concentric), depozite inestimabile ale surselor vieții (sucul revitalizant bogat în vitamine şi minerale).

Perspectiva prozaică, expusă în general în tratatele de botanică sistematică şi de chimie alimentară, se axeaza pe o inventariere a aspectelor fizice şi a proprietăților specifice. Incluse în grupa fructelor de tip bacă (cu semințe în interior), denumirea este dată de cantitatea mare de acid citric regasita in compoziția chimica a sucului lor. Ele se prezintă sub formă de portocale, lămâi, grepfruit şi mandarine. Mai puțin cunoscute din clasa lor sunt chitra (care de altfel nici nu e comercializată în zona țării noastre), clementina (înrudită cu portocala, dar mult mai mică), minola (hibrid obținut din combinația între grepfruit şi mandarină).

Fiecare fruct e identificat prin elemente particulare legate de formă, culoare, savoare, etc. şi prin soiuri a căror denumire reține numele zonei în care sunt cultivate (de

exemplu, portocale Valencia sau Seville) sau cromatica dominantă (grepfruit din varietatea Red Ruby – roşu rubiniu, Pink – roz sau Flame – roşu aprins). Meritul acestor lucrări e acela de a le socializa, valorizându-le din punct de vedere bio-chimic.

O descriere sumara consemneaza drept structură coaja la exterior, alcătuită din epicarp + mezocarp şi pulpa la interior, cu sau fără seminţe. Coaja rasă – în franceză, respectiv în engleză, are o denumire specifică 'zeste'(fr.)/ 'zest'(engl.) – este folosită în alimentaţie, iar uleiurile volatile extrase din ea sunt foarte valoroase în industria cosmeticelor şi a produselor cu valoare terapeutică. Pulpa suculentă e bogată în zaharuri solubile, acid citric, acid ascorbic, acid folic, pectină, calciu, fosfor, potasiu, sodiu. Printre sucurile naturale cu proprietăţi curative, cele din citrice sunt în topul preferinţelor.

II. Stabilirea valorii semiotice a obiectului de analiză prin testul degustării

Aceste caracteristici fizice generale pot fi verificate supunându-le propriului examen fiziologic, transformându-ne organele de simţ în 'subiecţi patemici, delegaţi să realizeze legătura între perceptiv şi axiologic'. Testul degustării ne permite în final să stabilim valoarea acestui obiect sub toate formele sale particulare. Nu putem ignora percepţia comună în legătură cu acesta şi nici pe cea a specialiştilor care au redat-o în urma efectuării unui studiu ştiinţific. Deşi degustarea s-a făcut pentru fiecare formă în parte - lămâie, grepfruit, portocală, mandarină, clementină şi minolă, traducerea lingvistică cea mai cuprinzătoare vizează doar lămâia, grepfruitul şi portocala, în virtutea faptului că au cele mai multe trăsături specifice clasei din care fac parte, dar şi caracteristici care le individualizează puternic.

SEMIOTICA GUSTULUI LA FRUCTELE CITRICE

Fazele prin care a trecut fiecare obiect de analiză au fost cele consacrate de oenologi:

- *nivelul văzului; nivelul tactil; nivelul mirosului; nivelul gustului; faza de arriere-gout.*

Luând **lămâia** ca prim obiect în studiul nostru, se identifică *la nivelul vazului* componenta cromatică (galben, cu nuanța ce poarta aceeaşi denumire ca şi arborele al cărui fruct este – lămâi), mărimea şi forma (sferică, uşor alungită, cu protuberanțe la ambele capete, destul de mare ca dimensiuni). Imaginea sa e reconfortantă, tonică.

La nivel tactil se obțin noi impresii legate de duritatea coajei, granulată şi robustă. Pentru oricine ar intra în contact cu fructul pentru prima oară, tentația ar fi aceea de a muşca din el. Din nefericire, pe cât de îmbietor este parfumul suav al coajei, pe atât de neplăcut este gustul ei astringent. Din dorința de a descoperi ce se află dincolo de acest înveliş care evident nu poate satisface apetitul, incursiunea continuă, convins că tainele sale n-au fost încă pătrunse. Îndepărtarea coajei fără a apela la mijloace mecanice (cuțit, răzătoare) se poate dovedi relativ dificilă, atât timp cât aceasta se încăpățânează să rămână lipită de trupul cărnos şi suculent, în ciuda strădaniei mâinilor care-l explorează. Totuşi, senzațiile încercate cuprinzând în mână pulpa răcoroasă şi satisfacția de a fi pătruns singur în ascunzişurile sale sunt inegalabile. Forma interesantă a fiecărei felii, desfăcută cu delicatețe pentru a nu-i vătăma delicata 'făptură', predispune pe moment la aranjamente fanteziste.

Mirosul uşor înțepător creează deja anumite aşteptări. *Proba gustului* este însă cea definitorie. Imediat ce sucul ce țâşneşte din învelişul fin al feliei atinge palatul, urmează o grimasă greu de stăpânit, cauzată de gustul său acru.

Imediat ce zona de testare a fost eliberată, intră în funcțiune mecanismele de *arriere-gout*. Senzația lăsată de acest gust acru şi acidulat în combinație cu parfumul

dominator e realmente unică. În inventarul trăirilor personale legate de alte alimente, cu greu regăsim un termen exact de comparaţie. Raportat însă la o scală de valori, destul de redusă de altfel, gustul ar putea fi calificat drept uşor neplăcut, dar răcoritor şi tonifiant. Aceste caracteristici justifică folosirea lămâiei în combinaţii culinare, atât de preparate cu gust sărat (friptură), cât şi amar (gin tonic) sau dulce (prăjituri).

După o pauză în care impresiile primului test s-au estompat, supunem analizei un alt obiect, sub forma **grepfruit-**ului. Privit cu oarecare circumspecţie la început, datorită mărimii sale impozante (este cel mai mare din categoria fructelor citrice), etapele degustării sunt însoţite de relaţionări mult mai nuanţate.

Pornind chiar de la vizual şi tactil (culoare galben-deschis sau roziu), formă sferică uşor turtită, neted la pipăit, traiectul e asemănător cu cel parcurs anterior.

O primă satisfacţie de ordin tactil e conferită de uşurinţa cu care se poate decoji. După ce se îndepărteză pielita albă, poroasă, destul de groasă şi cu un gust foarte amar, în funcţie de soiul ales, senzaţiile gustative sunt diferite. Pentru fructele cu pulpa de culoare gălbuie, prima impresie e cea de respingere, repulsie chiar, cauzată de gustul său amărui-acrişor. O oarecare dulceaţă nu se simte decât la urmă, dar prima impresie rămâne definitorie: gustul e dezagreabil. Chiar şi extras prin mijloace mecanice, sucul este la fel amar şi e preferat în combinaţii cu altele dulci.

Ca fruct de consum, există o varietate care face trecere spre categoria fructelor cu gust dominant dulce. Aceste sortimente cu pulpa de culoare roz sau roşie (Pink sau Ruby Red) sunt preferate, cunoscătorii ştiind deja la ce să se aştepte, încă de la nivelul vizualului. Mult mai aromate şi fără seminţe care să trebuiască înlăturate pentru a putea savura fructul, ele fac deliciul salatelor de fructe şi al cocteilurilor sofisticate.

În ordinea stabilită de la început, ***portocala*** e supusă aceloraşi rigori şi, bineînţeles, se înregistrează senzaţii diferite.

Vizualul stă sub semnul culorii specifice, portocaliul, considerat cea mai actinică dintre culori, un punct de echilibru între spirit şi libido. Forma lor sferică induce tendinţe ludice, predispune la jocul de îndemânare specific santimbalcilor. Coaja robustă are un parfum penetrant, puternic şi se întâmpină din nou rezistenţă la îndepărtarea ei. Pornind de la preconcepţia că tot ce e bun se obţine prin efort şi perseverenţă, se ajunge într-un final la seva parfumată, îmbietoare, cu un gust dulce-acrişor. Experienţa sinestezică ne conduce la stabilirea valorii de agreabil şi următorul pas constă în analiza celorlalte obiecte înrudite cu portocala, procedând prin contrast şi comparaţie.

Ceea ce apropie cel mai mult portocala de mandarină, clementină şi minolă este criteriul cromatic: culoarea portocalie. Parfumul lor delicat şi puternic, dulceag şi aromat în acelaşi timp, coaja fin granulată sau netedă, forma sferică nu indică întotdeauna cu exactitate tipul particular. Trebuie valorificate şi alte dimensiuni cum ar fi: mărimea (elementul distinctiv pentru clementine care sunt cele mai mici dintre toate), consistenţa şi duritatea coajei (dură, granulată pentru protocale). Diferenţele esenţiale sunt stabilite prin proba gustului. Chiar dacă impresia dominantă este cea de gust dulce, acidulat, doar mandarinele şi clementinele par identice în privinţa savoarei. Portocalele au o tentă de acru, iar minolele sunt puţin amărui, dar şi acre, dulcege, aromate şi acidulate. Chiar dacă am putea considera minola o chintesenţă a gusturilor de fructe, nu putem neglija faptul că ea nu este un obiect pur natural, ci unul rezultat prin intervenţia umană.

Încercând o însumare a percepţiilor obţinute în fiecare fază a degustării, ajungem într-o primă etapă, la o gradaţie a acestora de-a lungul unor scale care reunesc contrariile. Trăsăturile semantice nu pot fi consemnate mereu în termeni categorici.

Astfel, *pe plan vizual*, pe o scală a culorilor, avem două dimensiuni:

- la exteriorul fructului: galben deschis (grepfruit varietatea White Wash) – galben lămâi (lămâia) – galben roziu (grepfruit Ruby Red) - portocaliu intens (portocala si minola) – portocaliu inchis (clementina) - portocaliu spre rosu (mandarina);
- la interiorul fructului – paleta e de la galben spre portocaliu si roşu, trecându-se dincolo de portocaliu cu varietatile de grepfruit, care merg de la roşu deschis (grepfruit Ruby Red) – roşu intens (grepfruit Star Ruby) – roşu închis (grepfruit din soiul Flame).

Pe o scală a mărimii, de la mic la mare se plasează în ordine: clementina – mandarina – lămâia şi portocala – grepfruit.

Forma e uşor variabilă: sferică la portocală, sferică alungită la lămâie si sferica plată la restul.

La nivel tactil, parcurgem traseul de la neted (clementină, mandarină, minolă şi grepfruit) spre aspru, rugos (lămâia şi portocala). Aceeaşi polarizare este sesizabilă şi sub aspectul durităţii: moale (fructele cu coaja netedă) – tare/ dur robust (lămâia şi portocala).

Mirosul nu poate fi bine disociat de gust. Împreună dau *savoarea* unică a fructelor şi impresia generală de plăcut, agreabil sau opusul acestora.

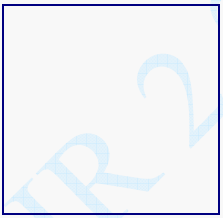
După această tentativă de a stabili valoarea acestor "obiecte", suntem înclinaţi să dăm dreptate lui Brillat Savarin: "savorile se mai schimbă şi după cum compoziţia lor este simplă, dublă, multiplă; aşa încât e cu neputinţă să le introduci într-un tabel, de la cea mai îmbietoare la cea mai nesuferită. Întrucât până acum nu a fost nevoie ca o savoare să fie definită cu riguroasă exactitate, ne-am mulţumit cu un număr mic de expresii generale ca dulce, zaharat, acru, strepezitor şi altele asemenea care pot fi exprimate prin următoarele 2: plăcut sau neplăcut la gust, ceea ce ajunge pentru a lăsa să se înţeleagă şi

pentru a indica în mare însuşirea de gust a corpului sapid despre care este vorba".

III. Formarea „obiectului de valoare" în structuri de semnificație

Într-un careu semiotic, "subiectul parcurge structurile elementare ale semnificației" si intre termenii (S1, S2, Non-S1, Non-S2) se stabilesc diferite tipuri de relații.

PORTOCALA S1 S2 LĂMÂIA



Non S1 MANDARINA Non S2 GREPFRUIT

Fiecare termen poate fi descris după cum urmează:

- S1 are trăsăturile gust dulce, acidulat, culoare portocalie şi coajă aspră, tare;
- S2 – acru, acidulat, galben, coajă aspră, tare;
- Non-S1 – amărui, acidulat, galben, coajă netedă, moale;
- Non-S2 – dulce, aromat, portocaliu, coajă netedă, moale.

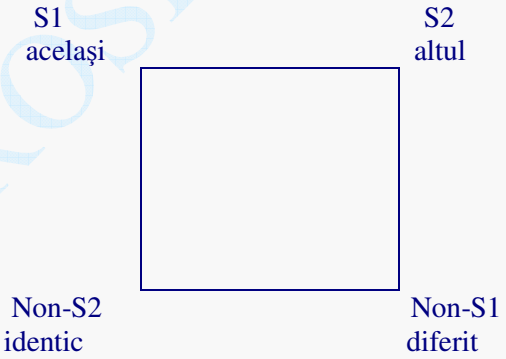
Chiar dacă sub aspectul gustului, nici una dintre senzațiile gustative de bază acru, amar, dulce nu se regăseşte în formă pură (combinațiile în materie de gust pot fi exprimate ca dulce-amărui, acru-dulceag, etc.), pornind de la percepția comună care situează gustul dulce în opoziție cu celelalte, putem stabili relații între aceşti termeni:

- relație de contrarietate (excludere parțială) - între S1 şi S2; între Non-S1 şi Non-S2;
- relație de contradicție între S1 şi Non-S1 (făcând abstracție de o trăsătură comună – gustul acidulat), precum şi între S2 şi Non-S2.

Pe axa orizontală, S1 şi Non-S2 împreună cu S2 şi Non-S1 sunt în relație de complementaritate (incluziune).

De fapt, doar componentele 'aspru' – 'neted' si 'tare' - 'moale'sunt percepute ca perechi antinomice; dimensiunea cromatică reprezentată de cele două culori – galben şi portocaliu – care fac parte din categoria culorilor calde, nu are un potențial distinctiv categoric.

Ştim însă că, S1 trebuie să prezinte aproximativ aceleaşi trăsături ca S2, iar diferența dintre ei trebuie să fie graduală. Asta asigură acceptarea lui S1de către subiect şi justifică disjuncția lui S2. Non-S2 ajunge într-o relație de implicație cu S1 şi e perceput ca fiind 'identic', în timp ce Non-S1 întruneşte trăsăturile lui 'diferit'. Ajungem astfel la un alt careu semiotic aplicat de Greimas şi Fontanille în construirea semioticii pasiunilor.



Pornind de la aceste constatări, putem prelua şi o altă schemă a celor doi semioticieni, într-o tentativă de a stabili distanţa la care se situează subiectul faţă de fiecare obiect în cauză.

Procesele-prototip (conjuncţie, disjuncţie, non-conjuncţie şi non-disjuncţie care reflectă modul de raportare a subiectului la obiectul perceput) pot fi reformulate ca "arhipredicate ale enunţului elementar, fiecare devenind caracteristic pentru una din formele de joncţiune".

Prin aplicarea în prealabil a unor judecăţi de valoare la aceste 'arhipredicate' (făcând în acelaşi timp o nuanţare în categoriile axiologice şi poziţionându-le de la agreabil – plăcut – neplăcut la dezagreabil) forţăm oarecum nota, deoarece opoziţiile la acest nivel sunt departe de a fi nete. "A lua" îşi găseşte justificarea în "agreabil" (caracteristic lui S1), "a lăsa" în "uşor dezagreabil", "a păstra" în ceea ce am putea numi "plăcut", iar "a da" în "uşor neplăcut".

Prinşi în jocul semiotic, avem tentaţia de a ne lansa în ipoteze care uneori sunt doar verosimile, aşa încât preferăm să deschidem doar o posibilă cale de urmat în elaborarea semioticii gustului la fructele citrice, în vederea unei cercetări ulterioare mult mai aprofundate.

BIBLIOGRAFIE

Baylon, Ch.& Mignot, X., *Comunicarea*, Ed. Al.I. Cuza, Iaşi, 2000.

Chevalier, J. & Gheerbrant, A., *Dicţionar de simboluri,* Ed. Artemis, Bucureşti, 1995.

Cosnier,J. & Brossard, A., *La communication non-verbale*, Delachoux & Niestle, Lausanne, 1992.

Dinu, Mihai, *Comunicarea*, Ed. Ştiinţifică, Bucuresti, 1997.
Eco, Umberto, *Le signe,* Labor, Bruxelles, 1988.

Greimas, A.J.& Fontanille, J.: *Semiotica pasiunilor. De la stările lucrurilor la stările sufletului*, traducere de Madalina Lascu si Rodica Paliga, Editura Scripta.

Gheorghe, M. & Comnea-Seniatinschi: *Arta culinară*, Editura Ceres, Bucureşti, 1982.

Savarin, Brillat, *Fiziologia gustului*, Editura Meridiane, Bucureşti, 1988.

Teodoreanu, Al. O., *De re culinaria*, Editura Sport-Turism, Bucureşti, 1977.

Internet URL: http://avalonwine.com/Tasting-Wine.php. *Tasting Wine. A sensory User's Manual* by Jim Lamar.

Internet URL: http://www.thefruitpages.com/citrus.shtml.

ROSLIR 2 2006